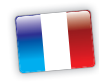


QUICHES ET TARTES GOURMANDES A PARTAGER 1.2 kg - Surgelées
DELICIOUS FROZEN QUICHES AND TARTS TO SHARE - 1.2 kg



QUICHE LORRAINE

PRÉSENTATION

- Une pâte brisée garnie de lardons et d'emmental liés par un appareil onctueux aux oeufs et à la crème fraîche.

TARTE SAUMON-EPINARD

PRÉSENTATION

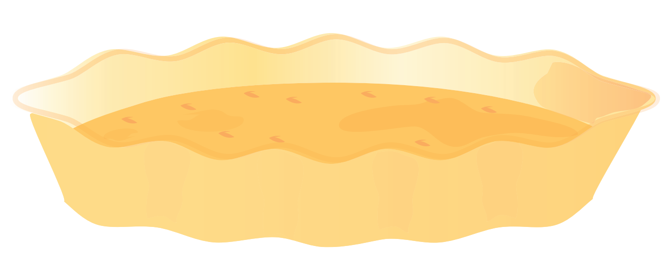
- Une pâte brisée garnie de saumon et d'épinard liés par un appareil onctueux aux oeufs et à la crème fraîche, relevé d'une pointe d'épices.

CONDITIONNEMENT

- 6 pièces x 1,2 kg par carton.

MODE D'EMPLOI

- Produit prêt à réchauffer
- Ne pas décongeler. Préchauffer votre four 10 à 15 minutes à 180°C.
  Enfourner votre quiche et réchauffer pendant 30 à 35 minutes.
  Sortir, laisser refroidir avant découpe.



diam. : 26 cm

QUICHE LORRAINE

PRESENTATION

- Shortcrust pastry filled with bacon bits and emmenthal cheese mixed with a rich egg and fresh cream filling.

SALMON AND SPINACH QUICHE

PRESENTATION

- Shortcrust pastry filled with salmon and spinach mixed with a rich egg and fresh cream filling topped with a fragrant pinch of spices.

PACKAGING

- 6 pieces x 1,2 kg per box.

DIRECTIONS

- Product is ready to heat
- Do not defrost. Preheat oven for 10 to 15 minutes at 180°C.
  Place quiche in the oven and heat for 30/35 minutes.
  Take out of the oven and allow to cool before cutting.

Suggestion de présentation - Crédit photos : G. GAUTIER

Le Haut Montigné - 35370 TORCE - France - Tél : +33(0) 2 99 49 58 58 - Fax : +33(0) 2 99 49 58 10 - commercial@geldelis.fr - www.geldelis.fr



FEINSCHMECKER QUICHES UND KUCHEN GEMEINSAM ZU GENIESSEN - 1,2 kg tiefgefroren
DELICIOSAS QUICHES Y TARTAS PARA COMPARTIR DE 1,2 kg – Congeladas



QUICHE LORRAINE

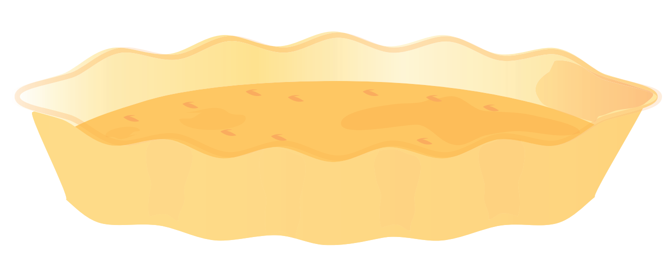
PRÄSENTATION
• Mürbeteig belegt mit Speck und Emmentaler-Käse, vermischt mit einer sämigen Eiermasse mit Crème Fraîche.

LACHS-SPINAT-KUCHEN

PRÄSENTATION
• Mürbeteig belegt mit Lachs und Spinat verbunden mit einer sämigen Eiermasse und Crème Fraîche, mit einer Prise Gewürze verfeinert.

VERPACKUNG
• 6 Stück x 1,2 kg pro Karton.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG
• Produkt bereit zum Aufwärmen
• Nicht auftauen
Den Backofen 10 bis 15 Minuten bei 180 C° vorheizen.
Die Quiche hineinschieben und 30 bis 35 Minuten aufwärmen.
Herausnehmen und vor dem Zerschneiden erkalten lassen.



diam. : 26 cm



QUICHE LORRAINE

PRESENTACIÓN
• Masa quebrada rellena con tocino ahumado y emmental con suave crema de huevos y nata fresca.

TARTA DE SALMÓN Y ESPINACAS

PRESENTACIÓN
• Masa quebrada rellena con salmón y espinacas con suave crema de huevos y nata fresca, con un toque de especias.

ENVASADO
• 6 piezas x 1,2 kg por caja.

MODO DE EMPLEO
• Producto listo para calentar
• No descongelar. Precalentar el horno 10 o 15 minutos a 180ºC.
Hornear la quiche durante 30-35 minutos.
Dejar enfriar antes de cortarla.

Suggestion de présentation - Crédit photos : G. GAUTIER

Le Haut Montigné - 35370 TORCE - France - Tél : +33(0) 2 99 49 58 58 - Fax : +33(0) 2 99 49 58 10 - commercial@geldelis.fr - www.geldelis.fr